LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — N° 2 26 Janvier 1958



LES BROUSSINS

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER


Pour vos vignes...
Faites confiance à...
PHOSAMO
Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique et non par simple mélange.
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76


Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE BÉZIERS

75me Année — No 2 26 Janvier 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

LES BROUSSINS

Le figure représente des **Broussins**. Ce sont des tumeurs qui se forment sur la vigne après les gelées d'hiver et quelquefois après la grêle. De taille variée, parfois très volumineuses mais le plus souvent discrètes, ces tumeurs apparaissent sur les tiges (souvent à la soudure), les bras et le bois de deux ans ; on peut en rencontrer sur les racines et il s'en forme sur les rameaux herbacés, parfois, après la grêle.

— • —

L'infection par une bactérie, *Phytomonas tumefaciens* S. A. B. (Agrobacterium tumefaciens, etc...) est à l'origine de la formation de ces tumeurs et la bactérie, loin d'être inféodée à la vigne, est au contraire un organisme fort commun, responsable du **cancer des végétaux** ; elle est très répandue, notamment dans le sol où une longue vie saprophytique lui est permise. Les infections se font depuis le sol.

Mécanisme de l'infection. La bactérie ne pénètre que par des plaies des tiges ou, d'une manière plus générale, de tous les organes présentant des méristèmes car l'une des conditions de l'infection paraît être le contact de colonies de *Phytomonas tumefaciens* avec un méristème en activité : elle se produit chez la vigne au printemps dès que le cambium libéro-ligneux devient fonctionnel, donc depuis le débourrement.

On comprend le rôle des plaies laissées par le froid ; les bactéries sont dans les tissus morts demeurés humides, très voisines du cambium et même à son contact ; la contamination est alors facile ; mais beaucoup de plaies ne s'enveniment pas de cette manière qui exige une humidité suffisante, permanente ou de longue durée dans les tissus morts ce qui ne se rencontre que rarement. Cette humidité peut avoir une origine extérieure et l'on comprend ainsi que des gelées d'hiver puissent être suivies de beaucoup ou, au contraire, de peu de Broussins (comme en 1956) ; mais elle peut aussi émaner de la plante elle-même : affectant le liber comme une incision annulaire, les lésions dues au froid laissent suinter au printemps un liquide riche en sucres, qui est vraisemblablement un milieu de culture exceptionnellement favorable.

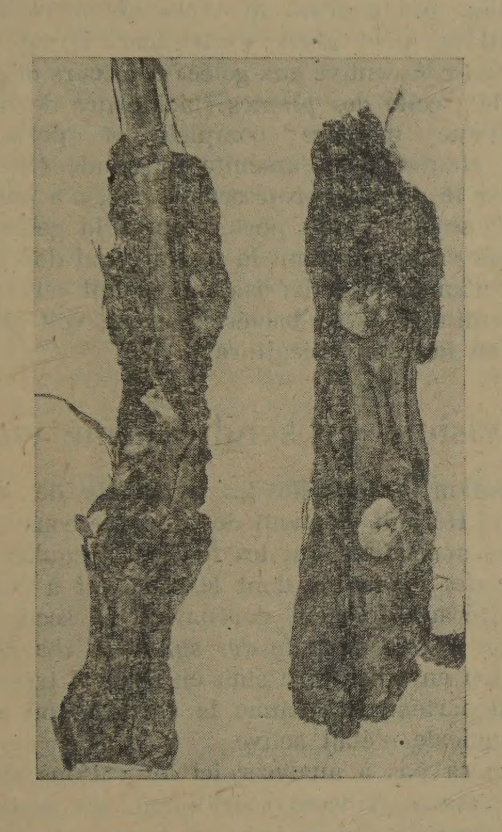
Les plaies dues au froid sont très favorables à l'infection car cet écoulement, qui se produit par le liber et qui est dirigé vers les apex, survient dans et sous les parties mortes qu'il imprégne fortement ainsi que le cambium : c'est une sorte de vase de culture. Le cas des plaies ouvertes, celles du sécateur par exemple, est tout différent parce qu'elles se dessèchent rapidement et que les pleurs — qui s'écoulent par le bois — viennent diluer les manières nutritives : s'il y a des broussins consécutifs aux froids, il n'en est pas ou il n'en est guère qui suivent le tailleur.

D'autres circonstances voient se produire des conditions analogues à celles que présentent les plaies de froid : il pourrait en être ainsi des buttes de greffe, au printemps ; mais l'étendue des plaies, relativement beaucoup plus grande, la section ouverte des vaisseaux du bois par où s'écoulent les pleurs, la résistance vraisemblable des porte-greffes s'opposent en général au développement des callus de greffe en tumeurs malignes.

— • —

Les tumeurs malignes. Les broussins sont des tumeurs malignes qui différent profondément des callus normaux, du tissu de soudure par exemple, avec lesquels on serait tenté de les confondre en raison d'une étroite ressemblance ; on se borne, sans

rappeler toutes les différences parmi lesquelles il en est d'essentielles, à insister sur le fait que les tumeurs malignes, les broussins, sont relativement autonomes. Cette autonomie relative se constate au cours des cultures de tissus sur milieu artificiel : si les callus normaux requièrent la présence d'acide indolacétique (A. I. A.) dans le milieu, les tumeurs malignes n'en exigent pas. C'est que la bactérie, *Phytomonas tumefaciens*, est capable d'induire



la formation d'AIA à partir d'un des acides aminés (A. BERTHELOT et G. AMOUREUX, 1938). Si l'on ajoute que l'AIA peut former des tumeurs à caractères néoplasiques en l'absence de bactéries (SOLACOLU et CONSTANTINESCO, 1937), on est en mesure de comprendre, avec les données de notre temps, et l'autonomie des tumeurs malignes et le repiquage de tumeurs filles dépourvues de bactéries *sous* la tumeur bactérienne dans la direction même prise par l'auxine et en files longitudinales.

C'est un sujet très intéressant que ce problème des *Broussins* ; mais son importance économique n'égale pas cet intérêt scientifique. Les Broussins meurent en se desséchant au cours de l'année de leur formation et l'incision annulaire dont ils sont la cause amène la mort de l'organe qui les porte... lequel serait mort tout de même s'ils ne s'étaient pas formés. Il est possible qu'ils viennent parfois aggraver les dommages provoqués par le froid mais le fait n'est pas courant ni vraisemblablement redoutable.

Le traitement ne peut guère s'envisager. Il est bien difficile d'éviter l'infection consécutive aux gelées et à leurs dégâts. L'asepsie du sol (T.M.T.D.), celle des plantes (bichlorure de mercure) sont irréalisables d'une manière complète et permanente. Le traitement des plantes par l'arsénite de soude (les pyralicides) recommandé par le regretté professeur Jacob, n'a pas été éprouvé en France à ce sujet : il doit porter, après la gelée d'hiver, sur toutes les écorces en comprenant la soudure qui doit être déchaussée avant une abondante pulvérisation. Quant aux antibiotiques, actifs sur les cultures de la bactérie, on ne voit pas bien quel usage on peut en faire en viticulture.

Les divisions du syndicalisme viticole

La réorganisation à laquelle les syndicats de vignerons du département de l'Hérault viennent de procéder consacre l'abandon de l'organisation spécialisée qui les fédérait jusqu'ici, la *Confédération générale des vignerons* dont le siège est à Narbonne. Les syndicats de l'Hérault forment dorénavant la section spécialisée de la *Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles* dont l'action en viticulture était en général très discrète sauf dans certains départements comme la Gironde, où aucune autre organisation syndicale n'était active.

On ne cherchera pas à analyser ici les raisons de ces vicissitudes du syndicalisme viticole méridional, du moins on ne le fera pas sans nécessité. On se bornera à constater que le syndicalisme viticole héraultais confirme sa rupture avec la *Fédération des Associations viticoles* dont la composition, les objectifs et l'activité s'éloignent maintenant par trop évidemment des intérêts d'un département méridional de monoculture viticole comme l'Hérault, alors que des considérations d'un autre ordre conduisent beaucoup de syndiqués à souhaiter une organisation professionnelle plus démocratique que celle qui est, pour le Gouvernement, actuellement représentative des intérêts des producteurs.

J. Branas.

L'exploitation familiale doit s'intégrer dans les nouvelles structures

L'ébranlement actuel de l'exploitation familiale agricole n'est pas sans émouvoir car elle peut conserver encore longtemps et à bon droit ses avantages dans certains secteurs spécialisés inaccessibles à la machine. En outre, propriété et exploitation individuelles demeurent un excellent moteur propre à la psychologie humaine. Enfin, sa solide assise morale, selon sa définition même de « familiale » en fait un élément éminemment respectable que l'on ne saurait supprimer à la légère sans des garanties au moins égales d'épanouissement de la personne humaine. Une telle exigence doit constamment contrôler toute évolution éventuelle.

Ceci posé, l'exploitation familiale est-elle au-dessus de toute critique ? Est-elle faite pour braver le temps ? Est-elle le seul ou le meilleur mode de vie rurale possible ?

I. — Critique de l'exploitation familiale

Aspect technique :

En premier lieu, cherchons à comprendre le pourquoi de cet équilibre ancestral de l'exploitation familiale jusqu'à nos jours. Loin d'être le fait du hasard, nous pensons que cet équilibre a résulté de la totale harmonie entre les trois facteurs essentiels de la production agricole que sont la parcelle culturale, la main-d'œuvre et l'outillage. Jusqu'à l'avènement du machinisme industriel au XIXme siècle, nous savons ce qu'était l'outillage agraire lui-même solidaire de cette source première d'énergie qu'était la traction animale. La traction animale imposait aux outils de travail certaines normes maxima et l'ensemble imposait à la parcelle, objet de leur travail, une forme et une superficie déterminées. C'est ainsi que l'unité de mesure encore répandue dans nos campagnes était le « journal » : surface labourable en un jour avec un bœuf ou un cheval et qui se situe aux environs d'un tiers d'hectare. La main-d'œuvre familiale suffisait à la tâche, tant par son petit nombre que par sa qualité et la technique culturale, basée sur l'empirisme et la tradition, se transmettait facilement de génération en génération. L'exploitation familiale agricole était une excellente forme d'artisanat dont la production,

beaucoup plus orientée vers l'autoconsommation que vers le marché suffisait à l'épanouissement de la famille rurale. Le bœuf, la faucille et l'arrangement des parcelles, tout était en harmonie, lorsque la grande révolution industrielle et technique apparut dans le monde. D'abord la machine, avec son essor illimité à la fois en puissance et en aptitudes. Ensuite l'essor des sciences biologiques et des laboratoires de recherche qui ne cessent d'apporter des éléments nouveaux tant sur le plan de la création de nouvelles variétés que celui de la parasitologie ou de la technologie. Aujourd'hui, il ne faut pas s'y méprendre, l'agriculture devient une des activités les plus difficiles qui soient. Comment dans ces conditions, notre petit exploitant, dont c'est souvent le triste privilège de n'avoir pas d'instruction peut-il efficacement mener à bien, sur le plan technique, son domaine disparate de polyculture ? On objectera que chaque chef d'exploitation peut et doit devenir un technicien compétent et polyvalent, mais en serait-il ainsi qu'une structure d'exploitation aussi divisée ne lui permettrait jamais d'appliquer ses connaissances. Cette situation vient rompre inéluctablement l'harmonie traditionnelle de l'exploitation familiale. Il y a aujourd'hui cassure entre la terre familiale et les méthodes modernes de son exploitation. Quant à la main-d'œuvre agricole contemporaine, son premier et heureux aspect est la disparition du travail de la femme, le second étant une juste exigence de l'ouvrier de ferme à être sur un pied d'égalité avec son collègue de l'industrie.

Aspect foncier :

Poussons plus loin notre analyse, et venons-en à ce « dogme » fondamental, à cet « article premier » de la vie du paysan : la possession de la terre, de ses terres et la valeur en elle-même qu'il accorde à cette forme de propriété. Pour lui, le possession du sol est la quasi-condition de son existence, le symbole à la fois de sa sécurité, de sa dignité et de son indépendance. Il est attaché par dessus tout à cette notion foncière, sans doute pour trois raisons fondamentales :

— victoire historique et chèrement acquise d'émancipation par la propriété ;

— réussite de la formule qui lui a assuré son existence pour les raisons que nous avons vues ;

— incarnation du patrimoine familial et sacré transmis de génération en génération.

Aussi bien la solidité d'un tel système lui a-t-elle permis de surmonter mieux que nulle autre entreprise les vicissitudes de l'histoire. Mais aujourd'hui où le monde prend vertigineusement le tournant millénaire de la technique, voici que cette propriété du sol crie à son insuffisance. On s'aperçoit que la terre n'est pas autre chose qu'une machine biologique solidaire de la machine mécanique qui l'exploite et que l'une ne peut exister sans l'autre. Que pourrait une usine sans ses machines, et inversement ? De même, la terre, qui est le support de la technique culturale (machines, engrais, etc...) resterait stérile sans elle. La possession du sol ne suffit plus aujourd'hui à la sécurité du petit paysan puisqu'elle ne se trouve plus adaptée aux moyens nécessaires de son exploitation.

Signalons également les inconvénients des mutations et des successions des terres. Alors que l'exploitation familiale agricole est si petite et si divisée, que sa viabilité en devient très affectée, voici qu'à cette dispersion s'ajoute encore la multitude des titres de propriété qui se la partagent. Tout le monde sait que dans telle petite ferme le grand-père et la grand'mère sont encore respectivement propriétaires de telle et telle parcelle, le fils ou la fille ou le gendre de par contrat de mariage propriétaire de telles autres et enfin, les petits enfants d'autres terres encore soit en puissance, soit effectivement, selon le jeu des successions. Qu'un décès survienne ou qu'une mésentente se produise au sein des héritiers, voilà nos terres partagées et repartagées et les efforts de regroupement anéantis.

Dans notre usine précédente, que se passerait-il si chacun des avants droit décidait de s'approprier l'un telle machine, l'autre telle autre, un troisième tel corps de bâtiment, etc... ? L'ensemble serait tout simplement détruit et inexploitable. De même notre terre familiale déjà trop petite, est-elle vouée à la stérilité par les divisions qui ne cessent de l'affecter. Dans l'état actuel du système foncier on se demande ce qu'il restera demain des effets du remembrement après les partages de quelques générations et les mutations de toutes espèces qui porteront sur la terre. En fait, tant que la petite propriété familiale portera sur la parcelle de terre, elle sera un obstacle permanent à sa bonne exploitation, et ce faisant, elle sera un jour ou l'autre achetée par des entreprises voisines.

Aspect comptable et commercial :

Mentionnons au passage la fâcheuse illusion que le paysan se fait de la gratuité de son travail. Lorsqu'il fait grossièrement ses comptes, il oublie toujours ses longues heures de travail et, si

son bilan s'équilibre, c'est en faisant abstraction de son temps de labeur et de celui des siens. Autre inaptitude de l'exploitation familiale, celle d'une production commercialisable. Nous avons vu que chez elle, l'autoconsommation était beaucoup plus traditionnelle que la vente. Or, l'évolution irréversible de la production agricole comme de toutes les productions est d'être de plus en plus dirigée vers le marché, c'est-à-dire la spécialisation.

Ainsi arrivons-nous à cette si importante question de la commercialisation des produits agricoles. Nous la résumerons en citant cette récente réflexion d'un travailleur rentrant chez lui au soir de sa journée pleine : « Ah ! disait-il, si seulement l'un d'entre nous ne s'occupait que de vendre nos récoltes pendant que nous sommes dans nos champs... ». Produire et commercialiser à la fois sont en effet deux choses impossibles à nos exploitants isolés. Force leur est alors de s'en remettre au système traditionnel d'achat et de vente : courtiers, représentants, marchands de toute sorte, foire mensuelle, bref, à tous ces professionnels ruraux dont le rôle est beaucoup plus souvent de spéculation que de service. Non, il ne serait pas trop d'un homme dans une commune pour s'occuper de ce secteur au nom de tous. Nous verrons que, à l'image de l'usine, une unité de production agricole rationnelle devrait posséder son bureau d'études. Mais les techniciens ne suffisent pas ; que ferait l'usine sans son Chef de Service Commercial, sans ce personnage qui est le dernier maillon indispensable dans la collecte du revenu ?

D'une maigre technique et d'un maigre commerce ne peut donc découler qu'une maigre économie, et malgré toute l'énergie humaine dépensée par nos millions de petits exploitants, les résultats ne pourront jamais être en rapport avec une telle somme d'efforts. Demain, les besoins alimentaires de l'humanité ne s'accommoderont pas plus du « geste auguste du semeur » que du rang de vigne isolé complanté de quelques vieux pruniers, ou que de la petite étable insalubre avec une ou deux vaches laitières. Quant aux avantages préférentiels plus ou moins directs consentis en pure perte à l'égard des petits récoltants « sous-marginaux », il est impensable que de telles mesures exceptionnelles deviennent permanentes sans risques sérieux pour l'économie nationale.

Aspect humain et social :

Que l'on ne se leurre pas. Dans les petites exploitations familiales du Sud de la France la vie est très dure. L'homme y subsiste grâce à des horaires forcenés de travail et trouve souvent qu'il ne fait pas jour assez tôt le matin et que la nuit arrive trop vite le soir. Le dimanche, il faut s'occuper du bétail et,

parfois après souper, l'on « fait un pressoir » à la cave ou on prépare le tabac... Jamais le temps de s'évader en vacances, pas assez le temps de s'éduquer ou de lire, toujours l'esprit occupé par le lendemain. Et avec tout cela l'insécurité permanente de la récolte d'abord et du marché ensuite. On n'insistera jamais assez sur cette impossibilité qu'a le paysan de libérer son esprit. Lié constamment à l'instinct de la nature, il n'aime pas le calcul rationnel de ses activités. Il est empirique. Comme le travail n'est jamais fini, il préfère labourer une heure de plus le soir, plutôt que de se mettre un peu devant un bureau. D'ailleurs, pour développer un travail intellectuel il faut une ambiance, il faut au moins une table éclairée dans un coin tranquille et chaud de la maison, et ce sont là des choses qui n'existent guère. Le paysan a horreur du papier. Il n'a pas chez lui d'une façon systématique le plan cadastral de sa propriété, ou bien il s'agit de quelques vieux actes notariés que l'on cherche dans quelques recoins de meubles... Il a tellement été trompé qu'il ne croit plus guère à la vertu du papier. Pour lui, le papier, c'est l'impôt à payer ou l'argent à perdre.

En second lieu, l'exploitation familiale possède le défaut inhérent à toute entreprise privée ; l'individualisme, fruit de la grande période libérale du XIXme siècle qui avait cru pouvoir faire accéder tout homme à une liberté d'action illimitée. La démagogie aidant, tout esprit communautaire trouve fort peu de possibilités d'expansion et c'est la loi de la jungle qui prime trop souvent. Si les petits paysans ne se ressaisissent pas demain en véritables communautés, leurs terres iront grossir celles des plus forts et une vraie colonisation s'emparera de nos campagnes. A ce sujet, on peut s'étonner de voir à quel point l'exode rural est agréé par l'opinion publique et de nombreux « bien pensants » de l'agriculture qui l'acceptent comme une saine nécessité. Le phénomène du « il est bon que tu t'en ailles pour que les restants puissent mieux vivre » ne paraît de mise que si *toutes* les possibilités d'économie agricole locale sont foncièrement épuisées. Ce n'est certainement pas le cas d'une grande partie de nos régions sous-développées qui exigent d'autant plus de bras et de compétences qu'elles sont plus arriérées. Il conviendrait de s'inscrire en faux contre cette acceptation quasi officielle du dépeuplement rural, indépendamment des inconvénients matériels et moraux qui existent pour les partants à aller grossir le prolétariat urbain.

A l'opposé, et précisément par réaction brutale contre ce que nous venons de voir, voici qu'aujourd'hui un tiers de notre monde édifie les solutions collectivistes. Il n'est pas besoin de

dénoncer ici les inconséquences de cet autre extrême qui touche là encore l'utopie, mais aussi et surtout asservit l'individu en le sacrifiant au mythe absolu de la collectivité matérielle. Nul doute d'ailleurs que la dialectique d'usage n'ait à tenir compte de plus en plus de cette autre réalité qu'est la valeur de la personne humaine.

(A suivre) J. MICHEL.

La viticulture dans le Centre-Ouest son évolution, son avenir

[SUITE]

LA CONSOMMATION FAMILIALE.

Parmi les 370.000 déclarants annoncés, 150 à 200.000 ne commercialisent pas de vin. C'est un ordre de grandeur qu'il est bien difficile de préciser actuellement. En superficie le vignoble destiné uniquement à la consommation familiale doit occuper approximativement 30 à 40.000 ha. Pourquoi cette place importante ? C'est encore au passé qu'il faut s'adresser pour en rechercher les explications.

Avant l'invasion phylloxérique les vignobles étaient nombreux et assez bien répartis pour approvisionner facilement les marchés locaux ; les régions déshéritées qui ne possédaient pas de vigne (régions de bocage ou de marécages) avaient donc toutes facilités pour se procurer du vin à bon compte. D'ailleurs, dans ces pays, la consommation du vin était faible et constituait un luxe.

Dès le début du siècle cette situation changea assez rapidement, les anciens vignerons devinrent agriculteurs, ouvriers mais ils gardèrent cependant par tradition un dernier lopin de vigne destiné à assurer le vin de la famille. Dans les régions sans vigne, la consommation augmenta, la guerre de 1914-1918 avait laissé aux anciens poilus un faible pour le « pinard ». Or il devenait de plus en plus difficile de se procurer sur place le vin dit de « vigneron » qui disparaissait. « Le Vin de marchand » en provenance du Midi se substitua peu à peu au vin de « Vigneron ». Les prix augmentant et avec eux les droits de circulation, les exploitants s'improvisèrent viticulteurs en plantant des cépages relativement faciles à cultiver tels que Noah, Othello et autres hybrides producteurs directs. On assiste donc à une dispersion de la vigne ce qui justifie le maintien d'un nombre élevé de déclarants. La Vendée en est un exemple remarquable.

Dans ce département, la population agricole très dense doit vivre sur de petites exploitations dans des conditions de travail archaïques assez pénibles. La vigne, tout en occupant sur l'exploitation une surface restreinte apporte un supplément de revenu non négligeable ; elle permet à la famille qui vit sur l'exploitation de produire son vin, voire même de vendre quelques barriques lorsque la récolte a été bonne. Cette nécessité vitale a incité les cultivateurs du bocage et des marais à planter également de la vigne.

Par ailleurs, les anciens fiefs viticoles qui approvisionnaient tout le pays n'ont pas pour autant disparu, le régime des baux à complant en assurant leur pérennité. En effet, à l'origine un propriétaire disposant de terres particulièrement bien situées et bien exposées les louait nues à condition que les preneurs y plantent de la vigne et moyennant une redevance annuelle en nature correspondant à 1/5 de la récolte. Les baux étaient à long terme voire même illimités et à l'expiration, le fonds devait toujours être planté en vigne, celle-ci devenant la propriété du bailleur. Dans la pratique, les vignes à complant sont toujours exploitées par les mêmes familles, chaque génération prenant la succession de la précédente. Ce régime dure, le preneur hésite à abandonner un patrimoine qu'il a en partie créé. Quant au propriétaire, il a souvent perdu de vue ses parcelles de vigne et pour récupérer l'intégrité de son fonds il lui faut obtenir l'accord de tous ses complanteurs, ce qui est irréalisable quand on sait qu'il existe des fiefs de vigne de 10 à 20 ha composés d'un enchevêtrement de parcelles minuscules exploitées par 80 ou 100 complanteurs. On comprend pourquoi la Vendée soit le seul département du Centre-Ouest qui ait conservé son vignoble. Les statistiques accusent même une légère augmentation.

LA PRODUCTION DES VINS DE CONSOMMATION COURANTE.

La production des vins de consommation courante tient encore une place prépondérante dans le Centre-Ouest. On peut estimer la production en vue de la vente à un chiffre moyen de 3.500.000 hl ce qui représente approximativement 60 % de la récolte totale y compris la récolte en vins à appellation d'origine.

L'exploitation viticole fournissant les vins de consommation courante pour la vente existe sous différentes formes intermédiaires depuis l'exploitation commercialisant les surplus de la consommation familiale jusqu'à l'exploitation viticole hautement spécialisée.

En général, le vin de consommation courante est produit par des polyculteurs qui ont eu la prudence de se réserver plusieurs ressources pour assurer une régularité dans leurs revenus. C'est là une assurance contre les accidents climatiques et contre

l'instabilité des cours du vin. On comprend aisément que dans de telles conditions ces polyculteurs aient eu recours aux hybrides producteurs directs. Les exploitations de monoculture assez rares, sont généralement des exploitations importantes relativement bien équipées ou des exploitations jouissant sur le marché de débouchés avantageux permettant de commercialiser le vin à un prix supérieur au cours moyen.

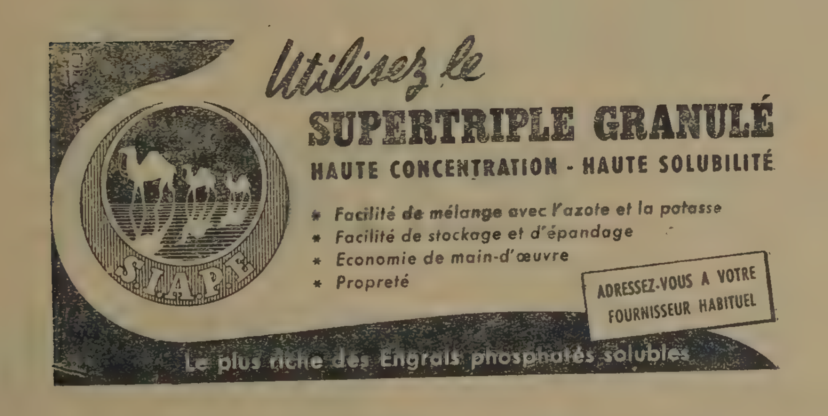
PRODUCTION DES VINS DE QUALITE.

Par vins de qualité nous entendons vins bénéficiant d'une appellation d'origine. Le volume de cette production est estimé à 900.000 à 1 million d'hectolitres dont les 9/10 sont assortis d'une appellation d'origine contrôlée.

A l'inverse des vins de consommation courante, les vins de qualité sont généralement obtenus sur des exploitations spécialisées.

Les vignobles de qualité étant situés pour la plupart sur des sols ne convenant qu'à la vigne, il est bien difficile d'envisager d'autres cultures. Les cultures accessoires qui peuvent exister n'ont pour but essentiel que de couvrir les besoins de première nécessité (alimentation du personnel, fourrages et grains du bétail). Cette structure est surtout propre aux petites exploitations pour lesquels on évite, et pour cause, les « sorties d'argent ». Grâce à cette autoconsommation une famille arrive à vivoter sur une petite exploitation de 2,5 à 3 ha de vignes, c'est bien là un minimum et encore à condition d'utiliser la main-d'œuvre familiale qu'on paie peu ou pas du tout. On devine dans quelle insécurité vivent ces familles de vignerons qui représentent la majorité du monde viticole de nos régions. Aussi la défense de l'exploitation viticole familiale constitue-t-elle un thème de choix pour les démagogues, qu'ils appartiennent à la politique ou au syndicalisme. Dans ces vignobles de qualité, l'exploitation familiale n'est d'ailleurs plus défendable sous la forme où elle se trouve actuellement. Pour la faire progresser et l'équiper de moyens matériels modernes, il faudrait l'intégrer dans un système coopératif qui permette d'étaler les investissements sur un plus grand nombre d'hectares. La Cave Coopérative est un premier pas. Mais ce n'est pas tout et nos vignerons auraient beaucoup à apprendre des Champenois qui dans ce domaine, ont des réalisations à leur actif.

Il faut cependant souligner une innovation assez originale qui est l'œuvre des vignerons de Sancerre. Le vin de Sancerre est obtenu sur des coteaux à pente rapide. Le labour des vignes était effectué à la bêche, rares étaient les parcelles où il était possible d'utiliser le cheval. Par ailleurs, il n'était pas question de déplacer les vignes vers le bas des pentes. Là, les risques de gelée sont fréquents, de plus, la terre qui est assez riche ne se



Utilisez le
SUPERTRIPLE GRANULÉ
HAUTE CONCENTRATION - HAUTE SOLUBILITÉ
* Facilité de mélange avec l'azote et la potasse
* Facilité de stockage et d'épandage
* Economie de main-d'œuvre
* Propreté
ADRESSEZ-VOUS A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL
S.I.A.P.E.
Le plus riche des Engrais phosphatés solubles

BIBLIOGRAPHIE

Ensilage des fourrages verts, par L. Brétignière. — 4me édition entièrement refondue, par L. Der Khatchadourian, Ingénieur agricole, Inspecteur de l'Agriculture.

Plus que jamais, l'agriculture française doit s'orienter vers la production animale. Au moment où le marché commun va s'ouvrir, il importe que l'éleveur français soit armé pour améliorer, par l'abaissement de ses prix de revient, sa position déjà favorable. Or, dans toute exploitation animale, l'alimentation représente la plus grosse dépense. Si dans les activités industrielles, l'homme est généralement maître des facteurs de production, par contre en agriculture, non seulement le sol ne produit pas douze mois sur douze, mais les facteurs climatologiques, sur lesquels aucune action n'est possible, interviennent constamment pour décaler et trop souvent compromettre une récolte. Par contre, l'animal, comme l'être humain, est obligé de s'alimenter chaque jour.

Est-il possible à l'exploitant de parer aux aléas d'une nature parfois trop capricieuse ? Aujourd'hui la réponse est nettement affirmative. En matière d'alimentation animale, parmi les différents moyens dont on dispose, « L'ensilage des fourrages verts » est l'un des meilleurs et le plus économique. M. Der Khatchadourian, une des autorités françaises en matière d'élevage, vient de remettre entièrement à jour cet ouvrage, dont cette 4me édition fait le point des connaissances les plus récentes en ce domaine.

Ainsi « Ensilage des fourrages verts » *apporte à tout éleveur une méthode sûre et économique pour mettre à la disposition des animaux, un fourrage frais et de qualité,* pendant les périodes délicates de la stabulation ou de difficultés d'approvisionnement en fourrages verts.

Un volume, 168 pages, 14 × 19, 62 figures. Prix franco : 850 francs. Librairie Agricole, Horticole, Forestière et Ménagère de la Maison Rustique 26, rue Jacob, Paris (6me).

— • —

La Foire-Exposition de Brignoles aura lieu du 22 mars au 30 mars 1958. — Par arrêté de M. le Ministre du Commerce et de l'Industrie en date du 30 novembre 1957, paru au *Journal Officiel* du 13 novembre 1957, la 29me Foire-Exposition de Brignoles a été autorisée à se tenir du 22 au 30 mars prochain. Les demandes d'adhésion devront parvenir avant le 25 janvier au commissariat Général de la Foire-Exposition, Brignoles, Tél. : 1-78.

prête plus à l'obtention de vins de qualité. La création d'une CUMA dotée de plusieurs treuils a complètement changé les conditions de travail, les vignes sont maintenant mieux travaillées et à un prix de revient plus bas, le nombre des parcelles en friches a diminué et l'exode rural a été freiné.

Le fonctionnement des CUMA ne peut être rentable que si la disposition des parcelles se prête au passage des engins motorisés. Or, il y a beaucoup à faire de ce côté.

Si dans les pays de polyculture, les exploitants moins attachés aux notions de cru ont pu remembrer et reconstituer grâce à des disponibilités de terrains suffisantes, des parcelles de vigne accessibles et plus faciles à travailler, il n'en est pas de même dans les pays viticoles. Le morcellement y est devenu un handicap sérieux au progrès. Dans la région de Vallet, en plein Muscadet, il n'est pas rare de trouver des parcelles d'une superficie inférieure à un are enclavées dans des tènements importants et dont les rangs sont disposés perpendiculairement au sens des plantations. Dans le même département à Vertou, on compte en moyenne six parcelles par exploitant et la superficie moyenne d'une parcelle est d'une quinzaine d'ares. Toujours dans le même ordre d'idées, on peut se demander comment s'organise tel exploitant pour cultiver ses *113* parcelles de vigne dont la superficie n'atteint pas 10 ares.

Dans ces conditions, le viticulteur doit être avant tout un transporteur. Le Muscadet se vend bien certes, son prix n'est cependant pas en rapport avec la peine qu'il coûte.

APPRECIATION DES TENDANCES.

Après cette série de constatations on peut se demander ce qu'il adviendra de cet ensemble viticole dans la conjoncture actuelle c'est-à-dire en tenant compte de faits nouveaux tels que les gelées successives de 1956 et 1957 et de la perspective d'un marché commun dont on connaît assez peu les possibilités d'absorption.

L'application de la politique des arrachages avec indemnité nous a permis d'enrichir nos connaissances et de dégager quelques tendances qu'il y a lieu d'analyser suivant les différents aspects de la production.

LA CONSOMMATION FAMILIALE.

L'importance de la culture de la vigne pour la consommation familiale est en fonction inverse de l'élévation du niveau de vie. Dans le département de l'Indre où la technique agricole a considérablement progressé grâce à la motorisation, le cultivateur dont les conditions de vie se sont améliorées n'est plus tenu comme par le passé de produire pour sa consommation personnelle. De même qu'il supprime les quelques vaches qui lui assuraient

les produits laitiers, il abandonne également la vigne. En homme évolué, il a eu l'occasion de voyager et d'apprécier. Il n'aime plus le vin qu'il fait et trouve beaucoup plus commode d'en acheter. De plus, la motorisation lui a permis de réduire son personnel, ce qui diminue d'autant ses besoins en vin. La pénurie consécutive à la guerre, l'avait incité à conserver son vignoble. Il est probable que le déficit occasionné par les gelées retarde cette évolution, néanmoins, elle se poursuivra.

Par contre en Vendée, la situation n'est pas la même. Dans ce département, la population rurale est nombreuse, l'évolution technique et sociale est en retard de 50 ans sur ce qu'elle est dans l'Indre. L'autarcie reste une nécessité et par suite le vignoble familial a tendance à se maintenir.

Nous avons vu que parmi les ouvriers des villes, bon nombre qui sont d'anciens cultivateurs ont conservé une parcelle de vigne pour produire leur vin de même qu'ils continuent à cultiver un potager et ceci pour les mêmes raisons dont nous venons de faire état. Lorsque leur niveau de vie s'élève, ils abandonnent ce qui leur procure beaucoup plus de corvées que de satisfactions. Nous avons un exemple assez remarquable dans la région de Montluçon. Le vignoble de Domerat, Huriel, eut autrefois une certaine célébrité, puis peu à peu la vente devenant difficile, du fait de la concurrence méridionale, les vignerons sont devenus ouvriers aux Usines Dunlop, la plupart ont gardé un dernier lopin de vigne par besoins et par tradition. Cette tradition disparaît. Sur les seules communes de Domerat et Huriel, le Centre d'Angers a enregistré 670 demandes d'arrachages avec indemnité. En 1955, le nombre des déclarants de récolte était de 1.490. Autrement dit 45 % des exploitants de ces deux communes ont été touchés par la politique d'arrachage avec indemnité.

LA PRODUCTION DU VIN DE CONSOMMATION COURANTE.

Nous avons étudié dans quelles conditions le vin de consommation courante était produit et nous avons constaté que le maintien du vignoble était lié à deux facteurs importants :

1° Les possibilités offertes par les coupages.

2° La proximité des grands centres de consommation tels que Paris.

Le jour où ces deux privilèges seront perdus, le vignoble à vin de consommation courante du Centre-Ouest déclinera. Pour s'opposer à cette fin que l'on ne voudrait pas prévoir, il faudrait que la génétique puisse mettre à notre disposition des cépages donnant des produits Hl d° à l'hectare équivalents à ceux qui sont obtenus dans le Midi et dans les mêmes conditions de prix de revient. De plus, il serait nécessaire que les vins obtenus se suffisent à eux-mêmes sans qu'il soit besoin de recourir aux bienfaits des

coupages. Avant que la génétique en arrive là il est bien probable que la vigne aura encore perdu du terrain.

On fonde beaucoup d'espoir sur l'augmentation de la consommation taxée et sur la perspective d'un marché commun. Si la consommation taxée a augmenté ces dernières années, il est peu probable qu'elle se maintienne à ce niveau, l'élévation des cours pourrait marquer le début d'une régression. Une des conditions de son maintien est également une question de qualité, autant que de prix. En effet, le consommateur à mesure qu'il évolue dans l'échelle sociale devient de plus en plus difficile et on le voit assez rapidement porter son choix sur un type de vin de consommation courante se classant dans l'échelle de la qualité au moins au niveau d'un vin de qualité supérieure. Lorsqu'il n'a pas la possibilité de faire ce choix, il préfère au vin des eaux minérales, des jus de fruits ou encore de la bière, cette dernière boisson a acquis une certaine faveur grâce à la régularité de sa qualité.

Cette recherche de la qualité se décèle dans les statistiques, il suffit de comparer pour plusieurs campagnes la consommation taxée des vins d'appellation d'origine par rapport à la consommation taxée globale.

La consommation taxée des Vins à appellation d'origine représente :

Campagne	48-49............	4,4 %	de la consommation	taxée globale
	50-51............	5,7 %	—	—
	52-53............	6,5 %	—	—
	53-54............	6,8 %	—	—
	55-56............	7,9 %	—	—

Quant au Marché Commun, il est bien difficile actuellement d'en augurer les effets. Cependant là aussi on peut penser que la qualité sera un facteur déterminant. Présentement et en attendant ce que l'avenir nous réserve l'écoulement de la récolte ne pose pas de problème, les bons et les mauvais vins partiront. C'est encore du temps gagné.

(A suivre)

R. GUILLOT,
Inspecteur régional de l'Institut
des Vins de consommation courante.

Les journées de motoviticulture et d'équipement rural de Montpellier

[SUITE ET FIN]

C. — Matériel de vinification

Nous n'avons pas voulu présenter la gamme d'appareils de cave bien connus maintenant, mais simplement les nouveautés. C'est ainsi que nous avons accueilli avec plaisir le matériel conçu par le Docteur Bertet qui vise à améliorer la qualité des vins courants. Dans la gamme de ses idées, il en a réalisé deux exposées à La Valette sous la forme d'un fouloir à cannelures pneumatiques en caoutchouc et d'un pressoir horizontal à essorage central par tube télescopique avec adjonction possible de tubes en caoutchouc gonflés.

Signalons également la présentation par la Maison Coq d'un pressoir continu à chambre de compression variable la commande se faisant par verin hydraulique.

Il s'agissait en outre de mettre en valeur l'utilisation du froid en vinification, l'adoption des revêtements et tuyauterie en matière plastique et surtout les appareils de mesure : mesure des poids sur bennes rotatives, mesure de la densité par balance mustimétrique — le tout avec inscription automatique interdisant toute fraude ou étourderie — mesure des volumes des vins, des alcools ou des moûts par compteurs volumétriques analogues à ceux utilisés dans les distributions d'eau et de carburant. La généralisation de ces appareils évitera toutes contestations.

M. Vilain a fait à la Salle de Conférences et de Cinéma du Domaine un exposé fort intéressant et documenté sur « les instruments mesureurs volumétriques du vin et des alcools bon goût ».

Les véhicules destinés au transport de vendange étaient assez peu nombreux ; la tendance moderne est d'essayer de les faire évoluer en version étroite et surtout enjambeuse dans les vignes de façon à supprimer les porteurs.

L'équipement en pneumatiques s'est beaucoup développé depuis l'an dernier.

D. — Matériel d'assainissement et d'irrigation

Sous la présidence de M. Cosson représentant M. l'Ingénieur Général Lyon, M. Darlot a fixé les principes généraux qui président à l'assainissement. Nous avons nous-même fait, avec projections photographiques à l'appui, le point de l'assainessement dans le département de l'Hérault, souligné le coût relativement bas des opérations entreprises dans le cadre d'Associations Syndicales de propriétaires, avec d'importantes subventions de l'Etat et du département et souhaité que dans un avenir proche, en plus des 13.500 hectares, en cours de travaux, plus de 30.000 hectares de bonnes terres de la plaine littorale, qui ne souffrent que d'un excès d'humidité et de terre, pourront être mis en culture.

M. de Montesquieu fit part avec humour et compétence de son expérience de Président de Syndicat d'Assainissement.

Enfin profitant d'une assistance nombreuse M. Lévy, de retour d'un voyage en U.R.S.S., brossa rapidement un tableau de la viticulture russe.

Une démonstration de matériel d'assainissement comprenant une gamme complète allant du bateau faucardeur et les cureuses de fossés (dont un nouveau prototype a été particulièrement remarqué) jusqu'à l'excavation profonde en passant par les pelles, les scrapers, les niveleuses, les poseuses de drains, les fossoyeuses et rigoleuses, les charrues taupes, etc... a mis en évidence les moyens mécaniques puissants qui permettront d'accélérer la cadence de réalisation de vastes chantiers d'assainissement prélude à la venue, dans la région, des eaux d'irrigation du Rhône.

Un ensemble de matériel d'irrigation par aspersion, encore plus important que les années précédentes, complétait la présentation du matériel d'assainissement. Nous y avons noté, plus spécialement les nouveaux tuyaux en alliage léger (à assemblage de plus en plus rapide) dont certains assurent eux-mêmes la distribution de l'eau par opercules réglables et des modèles tout récents d'arroseurs en matière plastique.

Ces thèmes sont toujours très suivis et nous pensons ainsi élever cette manifestation au niveau d'un congrès technique, fréquenté par 40.000 participants, qui sont tous, après leur visite, un peu plus ouverts aux problèmes posés par la motoviticulture.

Cet enseignement est assuré par les conversations entre viticulteurs et exposants, les commentaires radiodiffusés sur le terrain, la lecture d'une documentation abondante distribuée gratuitement

et la réflexion sur ces thèmes spécialisés qui font l'objet de Conférences dont le texte est adressé sur simple demande.

— • —

Rappelons qu'au cours de ces dernières années nous avons successivement passé en revue la motorisation de la petite exploitation, l'entretien du matériel, l'amélioration de la qualité des vins produits dans les caves équipées de matériel moderne et les chemins ruraux dont le bon état favorise la motorisation. Nous avons le grand plaisir de voir que ces thèmes ont été suivis de réalisation et c'est pour les organisateurs un grand réconfort ; ils ont tout particulièrement constaté avec satisfaction, combien l'intérêt manifesté par les viticulteurs, loin de s'émousser, apparaissait plus vif que jamais.

En terminant, nous voudrions remercier l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et nos collaborateurs de la Chaire de Génie Rural et de Machinisme Agricole, les Services du Génie Rural, les Commissaires, les élèves de l'Ecole nationale d'Agriculture et tous ceux dont les efforts ont permis de donner à cette manifestation le succès qu'elle a eu.

Nous n'omettrons pas d'exprimer également notre gratitude à tous les organismes qui ont prêté leur aimable concours et plus spécialement aux Sociétés Shell Berre et Esso Standard, à l'A.P.E.P. aux services de l'Armée, de la Police, de la Voirie, des P.T.T. et de la Croix Rouge Française.

Nous souhaitons pouvoir encore l'an prochain contribuer par notre manifestation à l'avancement du progrès technique au service de la Viticulture, la dotant de moyens efficients pour triompher dans les luttes économiques qu'une concurrence élargie risque sans doute de lui imposer.

Pierre DELLENBACH et Roger LACOMBE,
COMMISSAIRES GÉNÉRAUX

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

A PROPOS DES REVENUS AGRICOLES. — Tous les Gouvernements évoquent souvent la situation de la petite et de la moyenne propriété. Nous trouvons dans la revue « Etudes et Conjonctures » quelques renseignements sur la situation de l'Agriculture Française.

L'évolution des recettes agricoles semble favorable à l'Agriculture. Ces recettes calculées en milliards ; en 1954-55 s'élevaient à 2.305, 2.450 en 1956-57 et 2.555 en 1956-57.

Certaines productions (blé et betteraves industrielles) sont en régression. D'autres, légumes, fruits (fruits et vin) sont en nette augmentation.

En ce qui concerne les produits animaux, toutes les recettes de la viande, des produits laitiers, de la volaille, à l'exception des œufs, sont en croissance évidente. Dans les recettes de l'Agriculture on compte 31 % pour la viande, 19 % pour le lait, 11 % pour les volailles et les œufs, 8 % pour le vin, 8 % pour le blé. C'est donc les productions viande et lait (51 %) qui l'emportent.

Que deviennent, comparativement à ces recettes, les dépenses d'exploitation ?

En milliards elles sont les suivantes :

Engrais et anti-parasitaires : 125 milliards en 1955, 135 en 1956, 145 en 1957.

Aliments du bétail pour la même période :100, 110, 120.

En carburants : 40, 50, 60.

Conclusion : Les dépenses de l'exploitation agricole sont en constante augmentation et même, compte tenu de la mécanisation, croissent plus vite que l'augmentation des recettes.

— • —

LA MAJORATION DE 25 FRANCS PAR HECTOLITRE DES DROITS DE CIRCULATION DES VINS EST ENVISAGEE. — Le Gouvernement pense majorer de 25 francs par hectolitre le taux du droit de circulation payé par les vins soit 270 francs au lieu de 245 francs. Cette majoration produira environ 1.125 millions de francs pour l'année 1958 lesquels seraient versés au fond de solidarité viticole afin d'indemniser les producteurs dont les récoltes ont été détruites par les intempéries.

— • —

REDUCTION DU TAUX DES PRESTATIONS D'ALCOOL VINIQUE. Le Gouvernement a réduit pour l'année 1957-58 de 10 à 8 % le taux des prestations d'alcool vinique pour les producteurs de plus de 100 hectolitres et de 8 à 6,8 % pour les autres. Cette réduction permet

d'augmenter de 150.000 hectolitres le volume de la production des vins de consommation courante. Le taux de 4 % reste toujours applicable pour les vins à appellation d'origine.

— • —

DEFICIT DE LA PRODUCTION EN VIANDE. — Ce déficit pour les années 1958 - 1959 est évalué à près de 150.000 tonnes. L'équilibre pourrait être rétabli en 1960 lors de l'application du 3me plan agricole.

Les prix de campagne pour l'année 1958 seront donc augmentés au stade de gros 330 à 345 francs le kilo pour le bœuf, 320 à 335 francs pour le porc.

La taxation des prix à la production est écartée mais de nouvelles importations de bétail auront lieu (1.000 tonnes de mouton et porc par mois et 20.000 tonnes de bœuf pour le premier semestre).

— • —

DIVERSES MESURES EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE SERAIENT EN PREPARATION AU MINISTERE DE L'AGRICULTURE. — *Plan céréalier :* La quantité de blé dont l'achat au prix fort est garanti aux producteurs serait élevée de 68 millions de quintaux à 72 millions (quantum). Les livraisons au-dessous de 50 quintaux ne seraient pas intéressées par cette mesure.

Achat de matériel — ristourne : Ces ristournes de 15 % sur les achats de matériel importé supprimées fin 56 seraient versées pour 1957. En 1958 le crédit affecté à ces ristournes serait de 23 milliards. La ristourne pourrait être abaissée à 11 % au lieu de 15 et intéresserait un plafond de 800.000 francs au lieu de un million.

Essence détaxée : Crédit proposé : 24 milliards en 58 au lieu de 20 milliards en 1957.

Encouragement à l'élevage : La prime de 15.000 francs par hectare annoncée pour l'amélioration des prairies serait remplacée par des prêts à l'élevage, amortissables et remboursables dans un délai de 3 à 7 ans au taux réduit de 4 % d'intérêt. Les emprunts contractés par les cultivateurs seraient garantis par des mutuelles de producteurs.

Fléchissement du prix du cuivre : Le groupement d'importation et de répartition des métaux fixe le prix du cuivre à 226 fr. le kilo à compter du 18 janvier 1958 soit une diminution de 4 fr. par rapport au 27 décembre 1957.

LE MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	Mois de septembre 1957		Mois d'octobre 1957	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*				
Pendant le mois (A.O.C.).	417.384	néant	412.272	néant
(V.C.C.).	3.111.927	3.336.428	2.610.107	2.068.627
Depuis le début de la campagne 1956-57.	3.529.311	3.336.428	6.551.690	5.405.055
Dans la période correspondante 1955-56.	3.670.845	2.928.637	7.533.704	5.289.773
II. *Consommation taxée*				
Pendant le mois (A.O.C.).	274.082	néant	282.818	néant
(V.C.C.).	4.220.710	134.025	3.996.279	138.673
Depuis le début de la campagne 1956-57.	4.494.772	134.025	8.743.869	272.698
Dans la période correspondante 1955-56.	4.244.923	137.665	8.301.089	294.520
III. *Stock commercial*				
Campagne en cours................................	12.372.918	3.702.830	12.409.262	4.247.711
Campagne précédente..............................	12.059.716	3.838.708	12.806.198	4.682.233

Partie Officielle

PRIX DES VINS

Article premier. — Les prix à la production des vins rouges de consommation courante ne peuvent être supérieurs à ceux résultant de la dernière mercuriale établie, par chacune des commissions de cotation de la région méridionale, avant le 22 décembre 1957.

Article 2. — Les prix limites de vente aux détaillants et aux consommateurs des vins rouges de consommation courante titrant au maximum :

10° pour les vins vendus « en litre bouché » ;

et 11° pour les vins vendus « à la tireuse »,

ne peuvent être supérieurs toutes taxes comprises à ceux qui résultent de l'application des dispositions de l'arrêté n° 23-815 du 21 novembre 1957.

Article 3. — Par dérogation aux dispositions de l'arrêté n° 23-716 du 27 août 1957, les marges commerciales des vins autres que ceux visés à l'article 2 ci-dessus peuvent être librement débattues entre vendeurs et acheteurs à tous les stades de la distribution.

PETITE CORRESPONDANCE

Fidélité : Viticulteur des Hauts de Meuse (près des Eparges) agé de 82 ans et lecteur ou abonné au « Progrès Agricole » dont je retiens beaucoup de bons conseils. Depuis 1900 j'ai lu beaucoup d'articles et je n'ai jamais eu autant d'idées semblables aux miennes que dans vos nombreux articles et particulièrement dans l'article « Les temps nouveaux » nû 41-42 du 20 et 27 octobre 1957.

J'ai toujours observé (car je crois être observateur sans parti-pris) et j'ai constaté que théorie et pratique (essais répétés) étaient unies.

Réponse : Je réponds avec un vif plaisir à votre lettre du 27 décembre et je vous prie d'accepter mes vœux pour que vous puissiez encore m'en envoyer de nombreuses et aussi longues.

J'ai été attentif à ce que vous observez sur le Baco. Il peut s'agir de *Court-noué* parasitaire dit *Acariose* et je pourrai peut-être l'identifier si vous voulez bien me faire l'honneur de m'envoyer des échantillons au printemps prochain.

Les parathions (0,1 p. 100 avec 20 g. de matière active), les oléoparathions (du genre de celui que vous avez utilisé) sont actifs contre les animaux qui provoquent cet accident et qui sont des acariens nommés *Phyllocoptes vitis.*

Porte-Greffe du pêcher. — En qualité d'abonné au « Progrès Agricole » je vous demanderais de bien vouloir me donner un renseignement. Je possède une terre de 60 ares, dont je vous envoie l'échantillon, dans laquelle je voudrais faire une plantation de pêchers (pêches jaunes). J'ai des difficultés pour trouver des arbres greffés sur amendiers. Je vous demande d'après l'analyse les porte-greffes qui s'y plairaient le plus (terre profonde).

Réponse : L'analyse calcimétrique de votre échantillon de terre a relevé :

calcaire total : 41 % ;
calcaire actif : 10 %.

Avec de telles teneurs en calcaire, votre plantation de pèchers ne peut être assurée avec succès qu'avec l'amandier comme porte-greffe.

Nous pensons, d'autre part, que ni le pêcher franc ou l'un des pruniers, utilisés parfois comme porte-greffe du pêcher (sols frais ou soumis à l'irrigation), puissent convenir et, surtout assurer dans l'avenir, une végétation normale à vos arbres.

BIBLIOGRAPHIE

P. Lelakis. — **Induction de la polyploïdie chez Vitis vinifera L. par application de la colchicine** (Thèse soutenue de la Faculté des Sciences de l'Université de Montpellier). Ann. Ec. Nat. Agric. Montpellier. XXX. I-II : 3-97 1957.

RESUME ET CONCLUSIONS (de l'Auteur). — On connait l'existence de la polyploïde chez beaucoup de plantes et on a reconnu l'existence plantes tétraploïdes naturelles. L'intérêt des tétraploïdes était déjà bien connu, quand fut annoncée la propriété qu'avait la colchicine de faire doubler le nombre de chromosomes des plantes. On sait aussi que si le nombre de chromosomes d'une espèce hybride et stérile est doublé, la plante qui en résulte est ordinairement fertile.

L'induction de la polyploïdie chez la vigne européenne a été opérée pour la première fois à l'occasion de ce travail. Dix variétés de *Vitis vinifera* à raisin de table ont été le sujet des essais. Parmi ces dix, les variétés : Reine des Vignes, Perle de Csaba, Muscat de Hambourg, Sicilien et Gros Vert sont devenues des chimères di-tétraploïdes. La variété Angevine Oberlin est devenus une cytochimère péricline, avec plus fortes proportions de cellules tétraploïdes que les variétés Sabalkanskoï, Alphonse Lavallée et Chasselas, qui sont devenues aussi des cytochimères périclines. Par contre, nous n'avons eu aucun succès avec le Malaga, par suite du peu de matériel convenable dont nous disposions pour cette variété.

Par conséquent, l'action de la cochicine sur la vigne conduit à l'obtention de chimères que l'on peut distinguer entre elles suivant la profondeur des assises qui sont devenues tétraploïdes dans la plante traitée.

Il nous paraît utile de mettre en relief les principaux résultats que nous avons obtenus au cours de nos essais sur l'induction de la polyploïdie chez la vigne européenne par l'application de la colchicine.

1° La concentration à 0,5 % de la solution de la colchicine dans un mélange à 10 % de glycérine pure et d'eau avec un mouillant, nous a donné des résultats satisfaisants.

2° Trois traitements par la solution sur les yeux récemment formés, et ayant subi une préparation convenable pour recevoir, retenir, et absorber les gouttes de la solution, se sont révélés suffisants.

3° Le débourrement des yeux traités par la colchicine qui normalement devait avoir lieu l'année suivant leur formation, peut être accéléré par la suppression de feuilles. Cette suppression, qui provoque immédiatement le développement d'une nouvelle végétation, permet le contrôle rapide du succès du traitement par la colchicine. On peut penser que les résultats pourraient être meilleurs si cette suppression avait eu lieu en même temps que la préparation des yeux pour les traitements.

4° Le contrôle de l'induction de la polyploïdie peut être fait tant par les symptômes macroscopiques que par les symptômes microscopiques.

5° Les symptômes macroscopiques qui doivent être considérés comme suffisants pour demontrer le succès de l'opération sont les suivants : *a)* retard au débourrement des yeux traités par la colchicine ; *b)* déformation des feuilles de la base du rameau ; *c)* couleur plus foncée des feuilles. Cette coloration foncée peut être totale ou partielle ; *d)* plus grande épiasseur du limbe ; *e)* augmentation de la largeur de la feuille et apparition des dents plus obtuses.

6° Les symptômes microscopiques qui permettent de conclure de façon presque indiscutable à l'induction de la polyploïdie sont les suivants : *a)* la densité des stomates qui est plus élevée sur les feuilles tétraploïdes ; *b)* la longueur des stomates qui est plus grande sur les feuilles tétraploïdes ; *c)* la sinuosité et le périmètre des cellules épidermiques de la face inférieure de la feuille, qui sont plus grands sur les feuilles tétraploïdes ; *d)* le doublement du nombre des chromosomes qui peut être observé : sur les sommet des rameaux ou les très jeunes feuilles qui les entourent ; sur les racines provenant de rameaux cultivés « in vitro » issus d'yeux traités par la colchicine.

7° L'étude de la distribution des stomates sur la feuille de *Vitis vinifera* nous a permis de montrer que cette distribution est pratiquement homogène.

8° Notre méthode de contrôle rapide du succès de l'induction de la polyploïdie chez les plantes ligneuses basée sur la culture des fragments de rameaux verts « in vitro », nous a permis de contrôler le nombre chromosomique des plantes traitées par la colchicine dix jeurs après l'apparition des premiers symptômes de l'induction de la polyploïdie.

9° Les plantes obtenues ont été établies en plein champ où la sélection de parties tétraploïdes a intérêt agronomique, sera effectuée.

BULLETIN COMMERCIAL

GRAINES FOURRAGERES : bon courant d'affaires : trèfle, violet : 19.800 à 19.000 choix ; nature : 16.700 à 17.000 ; luzerne flamande : 55.000 ; Provence : 55.000 : nature : 48.000 ; Sainfoin : 6.300 ; vesces : 6.300 à 6.400.

PAILLES ET FOURRAGES : tendance à la baisse : 2.900 Indre et Cher ; 3.20 Marne et Aube : 4.300 Nord et Pas-de-Calais. *Paille d'avoine :* 3.300 Centre de la France ; 3.400 Marne et Aube ; 4.500 Nord et Pas-de-Calais. *Paille d'orge :* 3.900 environ de Paris ; 3.200 Marne et Aube : 3.800 Nord et Pas-de-Calais. *Paille de seigle :* 3.000. *Fourrage-luzerne :* première coupe : 8.500 ; Seine-et-Marne Loiret : 8.800-8.600-8.700. *Trèfle* première coupe : 7.500 : *foin :* 8.700-8.800. *Salon foin de Crau :* marché très calme, très peu de demandes cours tassés 11, 12 fr. vrac propriété.

LEGUMES SECS : flageolets blancs : 1/2 lingot et lingot 112 fr. Beauce flageolets blancs : 113 : Landes Pyrénées gros plants : 115 ; Pomme de terre Bintje 35 mm. : 20 fr. le kilo région Nord ; 45 mm. 22-22.50 : 50 mm. 23-23,50 : Belle de Fontenay : Loiret 42 ; Sarthe et Bretagne 36 : Aisne 32 : Rosat de Bretagne : 30-32.

—•—

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (18) V.C.C. : 700. Corbières-Minervois de 10 à 10°5, 720 à 750. Lézignan-Corbières, 10 à 10°5, 730 à 755. Hautes-Corbières : 12° et plus 780. Minervois 10° à 11° : 725 à 750 : Vins de consommation courante : 700. — Narbonne (16) V.C.C. : 700 ; Corbières : 10 à 11°5, 730 à 750 ; Minervois : 10 à 11°, 730 à 750.

Gard. — Nimes (20) Insuff. d'aff. pas de cote.

Hérault. — Béziers (17) Insuff. d'aff. pas de cote. — Montpellier (21) Insuff. d'aff. pas de cote. — Sète (22) vins de pays : insuff. d'aff. pas de cote ; Vins d'Algérie récoltes 1956 et antérieures Alger : pas d'aff. : Oran : 12 à 13°9, pas d'affaires ; 14° et au-dessus : 860 et au-dessus ; Tunis : pas d'aff. Récolte 1957 Alger : pas d'aff. ; Oran : 12° à 12°9, pas d'aff. 13 à 13°9, 800 à 820 ; 14° et au-dessus : 840 et au-dessus. Tunis : 11 à 13°9, 790 à 800 ; Vins blancs 20 francs en plus par degré ; Rosés : 10 en sus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18) V.C.C. 9 à 12°, 700 ; V.D.Q.S. avec Label rouges : 750 ; café et rosés : 750 à 800 ; C.S. 10 à 11° 700.

Seine-Inférieure. — Rouen (18) Vins d'Algérie bruts au débarquement, 11°, 786 à 803 ; 12°, 785 à 805.

Var. — Brignoles (18) Vins rouges : 10 à 11°, 700 à 710 ; 12° et plus 720 à 730 ; Vins rosés, vins blancs, côtes de Provence : insuff. d'aff. pas de cote.

ALGERIE. — *Alger* (17) Récolte 1957 : V.C.C. transactions réduites. Rouges : 10 à 10°5, 700 ; 11 à 11°5, 700 ; Rosé : 10°2, 700.

Mostaganem (17) Vins rouges : moins de 13° avant décret : 720 à 725 ; après décret : 700 ; plus de 13° : 720 à 725, plus de 14° : 750.

Imprimerie Paul DEHAN, MONTPELLIER

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	8	7	4	11	6	15	10	1	«	12	7	6	11	6	1	10	5	2	9	7	15
COGNAC	11	6	P	13	9	13	12	1	9	13	10	9	12	4	«	11	5	5	9	7	19
BORDEAUX	13	4	P	13	9	12	12	1	3	13	10	6	12	2	«	11	4	4	10	7	29
TOURS	7	7	9	10	6	13	9	1	«	13	7	16	13	— 3	4	10	4	9	8	7	17
CLERMONT-FER	8	5	P	9	7	2	10	3	2	15	6	P	7	— 1	«	9	4	2	7	5	P
TOULOUSE	12	5	P	13	9	3	12	3	5	18	11	4	15	— 3	3	10	4	P	11	6	16
PERPIGNAN	11	4	«	13	7	«	18	7	2	21	«	«	11	— 1	«	13	9	P	14	6	3
MONTPELLIER	11	9	1	10	8	«	15	6	«	14	16	«	12	— 1	«	9	5	P	11	6	5
REIMS	5	3	2	10	3	5	7	3	3	13	5	5	6	4	5	8	1	7	4	2	3
STRASBOURG	2	1	1	10	5	5	8	4	3	12	6	10	7	2	P	5	4	6	7	3	P
DIJON	4	2	1	9	4	9	9	2	4	12	8	12	7	— 1	P	5	2	9	6	4	5
NICE	10	7	1	13	9	3	18	8	«	17	12	«	16	5	«	10	5	«	13	6	2
AJACCIO	14	4	P	13	9	3	18	7	«	16	10	«	17	1	«	13	9	P	14	6	20

SEMAINE DU 12 AU 19 JANVIER 1958

ANGERS	10	2	3	7	0	1	6	2	«	8	1	«	6	1	«	8	2	«	5	4	P
COGNAC	10	1	8	6	1	«	6	2	«	6	3	P	3	1	«	4	0	«	1	0	P
BORDEAUX	10	4	19	8	1	2	6	0	«	6	4	P	5	1	«	3	1	«	1	1	«
TOURS	8	1	P	6	1	«	5	3	P	6	1	«	3	— 1	«	0	— 1	«	4	4	P
CLERMONT-FER	8	0	3	3	0	2	3	1	P	3	2	P	3	0	P	2	0	«	1	— 1	P
TOULOUSE	10	2	8	6	0	P	3	1	«	3	3	2	4	2	«	5	3	«	5	1	P
PERPIGNAN	14	3	5	7	4	1	5	4	«	8	5	«	9	2	«	11	4	«	8	4	«
MONTPELLIER	12	2	1	9	4	«	10	1	«	10	1	«	11	— 1	«	11	6	«	10	2	«
REIMS	7	0	2	4	0	1	4	3	«	4	— 1	«	2	0	«	1	1	«	4	4	P
STRASBOURG	9	2	1	4	2	P	3	2	3	4	2	P	2	0	P	0	0	«	2	1	1
DIJON	7	2	6	3	1	2	4	3	P	5	3	P	4	0	«	3	0	«	1	0	P
NICE	9	3	P	9	3	P	13	6	«	13	7	«	16	6	«	15	6	«	13	5	«
AJACCIO	13	7	25	11	1	7	12	4	P	13	7	P	16	1	«	19	1	«	15	0	«